

# PIC LA SALLE

Semaine du 03 au 07 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte Friand au fromage Salade de blé	Salade verte Macédoine de légumes Pâté de campagne		Salade verte Salade de riz Céleri rémoulade	Salade verte Betteraves vinaigrette Charcuterie et cornichon
		<b>Nuggets végétariens</b>			
	<b>Rougail saucisse</b> Filet de hoki à l'aneth	<b>Nuggets de volaille</b>		<b>Paupiette au veau</b> sauce marengo Gratin de poisson au curry	<b>Poisson pané et citron</b> Rôti de porc à la moutarde
	<b>Riz blanc</b> Poêlée de légumes	<b>Frites</b> Carottes sautées		<b>Semoule au beurre</b> Purée de potimarron	<b>Pâtes au beurre</b> Gratin de chou fleur
	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage		Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
Fruit de saison Crème dessert Eclair	Fruits au sirop Liégeois Fromage blanc à la mangue		Salade de fruits Crème aux oeufs Tarte chocolat	Fruit de saison Flan pâtissier Compote	



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

## LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

# PIC LA SALLE

Semaine du 10 au 14 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte Carottes râpées Salade piémontaise	Salade verte Salade composée Pizza au fromage			Salade verte Salade de haricots verts Médaille de surimi et mayonnaise
	<b>Boulettes au soja à la tomate</b>	<b>Jambon braisé au jus Filet de merlu à l'estragon</b>			<b>Colombo de poisson Poulet basquaise</b>
	<b>Blanquette de dinde</b>	<b>Pâtes au beurre Brocolis fleurette</b>			<b>Semoule au beurre Epinards à la crème</b>
	<b>Riz créole Jardinière de légumes</b>				<b>Fromage / Laitage</b>
	<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Fromage / Laitage</b>			<b>Fruit de saison Ile flottante Riz au lait au caramel</b>
	Cocktail de fruits Tarte aux pommes Fromage blanc aux fraises	Fruit de saison Crème dessert Poire au chocolat			



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

## LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

# PIC LA SALLE

Semaine du 17 au 21 Mars 2025

	LUNDI ANGLETERRE	MARDI ESPAGNOL	MERCREDI	JEUDI ALLEMAND	VENDREDI CHINOIS
D E J E U N E R	Salade verte Oeuf dur mayonnaise Salade coleslaw	Salade verte Crêpe au fromage Chorizo		Salade verte Betteraves vinaigrette Kartoffelsalat	Salade verte Radis beurre Nems
	Fish and chips Rôti de porc au jus Frites Purée de citrouille	Seiche à l'espagnole Boulettes au veau sauce catalane Pommes de terre en persillade Haricots plats		Currywurst Omelette aux fines herbes Spätzle Poêlée de chou	Filet de lieu au pesto Sauté de porc au caramel Riz cantonnais Poêlée chinoise
	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage		Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
	Fruit de saison Mousse au chocolat Cheesecake au coulis de fruits	Salade de fruits Crème dessert Churros		Oreillons d'abricot Flan vanille Black forest	Fruit de saison Crème aux oeufs Ananas au sirop et noix de coco



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

## LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

# PIC LA SALLE

## Semaine du 24 au 28 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte Nems de légumes Macédoine de légumes	Salade verte Carottes râpées Charcuterie et cornichon		Salade verte Salade de pâtes au pesto Céleri rémoulade	Salade verte Salade de blé aux oeufs Concombres vinaigrette
	<b>Tortellinis ricotta épinards</b>	<b>Hachis parmentier Filet de lieu sauce moutarde à l'ancienne</b>		<b>Sauté de poulet tandoori Filet de hoki sauce champignons</b>	<b>Dos de colin sauce citron Rôti de porc au jus</b>
	<b>Pilons de poulet tex mex</b>	<b>Purée de pommes de terre Haricots verts</b>		<b>Riz blanc Carottes sautées</b>	<b>Pommes de terre rissolées Fondue de poireaux</b>
	<b>Pâtes au beurre Gratin de brocolis</b>				
	<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Fromage / Laitage</b>		<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Fromage / Laitage</b>
	Fruit de saison Liégeois Mousse citron	Pêche au sirop Crème dessert Gâteau basque		Fruit de saison Ile flottante Compote	Salade de fruits Panna cotta Tarte au citron



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

### LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

# PIC LA SALLE

Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte Betteraves vinaigrette Rosette et cornichon	Salade verte Quiche Salade mexicaine		Salade verte Samoussas Carottes râpées	Salade verte Cake salé Lentilles à l'échalote
	<b>Couscous aux boulettes et merguez</b> Filet de lieu sauce curry	<b>Poulet basquaise</b> Dos de colin à la dieppoise		<b>Nuggets végétariens</b>	<b>Brandade de poisson</b> Sauté de dinde
	<b>Semoule</b> Légumes couscous	<b>Riz blanc</b> Poêlée de légumes		<b>Palette de porc à la provençale</b>	<b>Purée de pommes de terre</b> Haricots beurre
	<b>Pâtes au beurre</b> Epinards				
	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage		Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
Fruits au sirop Flan caramel maison Tarte aux fruits	Fruit de saison Liégeois Crème coco		Fruit de saison Crème vanille Eclair	Compote Mousse chocolat Fromage blanc aux fruits	



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

## LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

# PIC LA SALLE

Semaine du 07 au 11 Avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade verte Taboulé Feuilleté au fromage	Salade verte Betteraves vinaigrette Charcuterie et cornichons		Salade verte Radis beurre Croque monsieur	Salade verte Salade mexicaine Carottes râpées
	<b>Galette végétarienne</b>	<b>Boulettes au veau sauce tomate</b>		<b>Cuisse de poulet marinée</b>	<b>Poisson meunière</b>
	<b>Rôti de dinde aux oignons</b>	<b>Filet de hoki sauce aurore</b>		<b>Dos de colin à la catalane</b>	<b>Saucisse grillée</b>
	<b>Riz blanc</b> <b>Carottes sautées</b>	<b>Pâtes au beurre</b> <b>Piperade</b>		<b>Purée de patate douce</b> <b>Poêlée de légumes méridionale</b>	<b>Frites</b> <b>Haricots verts</b>
	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage		Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
	Cocktail de fruits Liégeois Gaufre	Fruit de saison Flan caramel Crème speculoos		Salade de fruits Pâtisserie Crème dessert	Fruit de saison Entremet lacté Tarte au chocolat



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

## LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines